

112學年度日間部 旅館管理與廚藝創意系 四技課程規劃表

第一學年(112)					第二學年(113)					第三學年(114)							
校必修	科目	上學期		下學期		校必修	科目	上學期		下學期		校必修	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數
	體育	1	2	1	2		分類通識	2	2	2	2						
	分類通識	2	2	2	2		分類通識	2	2								
	分類通識	2	2	2	2		分類通識	2	2								
	小計	5	6	5	6		小計	4	4	2	2		小計				
	應用中文(一)(二)	2	2	2	2		應用英文(三)(四)	2	2	2	2						
	應用英文(一)(二)	2	2	2	2		服務創新	2	2								
	程式設計概論	2	2				專業倫理			2	2						
	人工智慧概論			2	2												
	服務產業管理	2	2														
	人際溝通			2	2												
	小計	8	8	8	8		小計	4	4	4	4		小計				
	旅館專業概論	2	2				日文(一)(二)	2	2	2	2		餐旅英語(一)(二)	2	2	2	2
	餐旅安全與衛生管理	2	2				客務管理	2	2				餐旅財務管理	2	2		
	廚藝管理概論	2	2				客務模擬實務	2	2				實務專題(一)(二)	1	1	1	1
	房務管理			2	2		餐旅營運模擬實務	4	4				餐旅人力資源管理			2	2
	房務模擬實務			2	2		餐飲經營管理	2	2								
	飲料管理概論			2	2		旅館資訊系統			2	2						
	小計	6	6	6	6		小計	12	12	4	4		小計	5	5	5	5
	餐旅美學	2	2				創意廚藝設計與實務(二)中餐	4	4				餐旅日語(一)(二)	2	2	2	2
	觀光產業概論	2	2				餐飲服務	2	2				健康飲調	2	2		
	基礎餐旅英語			2	2		國際禮儀			2	2		餐旅採購實務	2	2		
	創意廚藝設計與實務(一)烘焙			4	4		餐旅行銷			2	2		創意廚藝設計與實務(四)異國料理	4	4		
							職場英語語練			2	2		餐旅服務品質管理	2	2		
							創意廚藝設計與實務(三)西餐			4	4		宴會管理與實務	2	2		
							傳播品牌與魅力行銷			2	2		餐旅電子商務			2	2
													連鎖旅館經營管理			2	2
													餐旅成本控制與分析			2	2
													世界飲食文化			2	2
													國際旅客接待			2	2
													俱樂部管理與實務			2	2
													管家服務			2	2
													會展活動管理			2	2

第四學年(115)					
校必修	科目	上學期		下學期	
		學分	時數	學分	時數
	小計				
	校外實習(一)	9	9		
	小計	9	9		
	校外實習(二)			9	9
	餐旅會計學			2	2
	餐旅英語(三)			2	2
	餐旅日語(三)			2	2
	旅館業務銷售實務			2	2
	葡萄酒賞析			2	2
	綠色餐旅			2	2
	旅館休閒活動規劃			2	2
	民宿經營管理實務			2	2
	康養膳食			2	2
	餐旅創業與開發			2	2
	餐旅公共關係與危機處理			2	2
	專業證照輔導			2	2

專業選修課程開課規劃	
學期	時數
第一學年第一學期	2
第一學年第二學期	6
第二學年第一學期	6
第二學年第二學期	10
第三學年第一學期	10
第三學年第二學期	10
第四學年第一學期	0
第四學年第二學期	9
開課時數總計	53

科目類別：  
 共同科目：體育  
 通識科目：分類通識  
 專業科目：院必修、專業必修、專業選修

項目	學分	時數
校必修	16	18
院必修	24	24
專業必修	47	47
專業選修	41	41
合計	128	130

注意事項：

- 本校訂有學生基本能力與畢業門檻實施辦法。
- 學生需修習勞作教育(0學分4小時)，並於第一學年上下二學期實施。
- 一、二、三年級每學期應修習16-30學分，四年級每學期應修習9-30學分。
- 最低畢業學分：128學分；必修學分：87學分。選修學分：41學分(選修學分含跨系選修學分)，惟於本系專業選修學分不得低於29學分。
- 本系開設3個模組課程建議學生選修：A模組-旅館客房務、B模組-廚藝創意、C模組-旅館與廚藝行政。
- 畢業年級相當於國內高級中等學校二年級之國外或香港、澳門同類同級學校畢業生，以同等學歷修讀本校學士學位者，最低畢業學分：140學分；必修學分：87學分；選修學分：53學分(選修學分含跨系選修學分)，惟於本系專業選修學分不得低於41學分，可延長修業年限三年。
- 表列選修課程僅供參考，依實際狀況調整。
- 學生須修習校外實習課程半年，相關辦法依「本校旅館管理與廚藝創意系校外實習教學實施要點」辦理。
- 餐旅營運模擬實務、餐飲服務第二學年第一學期開課班級為二甲，第二學期開課班級為二乙。

旅館系課程  
 規劃委員會

助理教授 蕭淑華

旅館系主任 吳嘉蕙

服務產業學院院長 張博能

2023.3.14